学校番号	１００９

令和３年度　農業科

教科	農業	科目	食品製造	単位数	２単位	年次	２年次
使用教科書	「食品製造」（実教出版）						
副教材等	なし						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

食品製造の座学と実習を通して、基礎的な技術・知識を学ぶ科目です。食品原材料の特性と加工の原理を理解し、身近な暮らしの場における食品の活用による生活の質の向上と、食品の安心・安全性についての幅広い知識や技術を身につけます。

2　学習の到達目標

・食品原材料の活用に関する基礎的な知識と技術を習得する。
・食品を活用した活動について興味・関心を高める。
・食品の質の向上と健康の改善などに着目し、地域産物の活動を活用する知識や技術の能力と態度を育てる。

3　学習評価(評価規準と評価方法)

観点	a:関心・意欲・態度	b:思考・判断・表現	c:技能	d:知識・理解
観点の趣旨	食品を活用した活動に興味・関心を持ち、課題の探究に意欲的に取り組むとともに、その課題を科学的に捉えて合理的に解決しようとする実践的な態度を身に付けている。	食品を活用した活動に関する諸課題の解決をめざして思考を深め、基礎的な知識と技術を基に、課題を適切に判断するとともに科学的に捉えて合理的に解決し表現する創造的な能力を身に付けている。	食品を活用した活動に関する基礎的な技術を身に付け、食品原材料を活用した活動に関するプロジェクトを合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	食品を活用した活動に関する基礎的な知識を身に付け、食品を活用した活動の特性とその重要性を理解している。
評価方法	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 実習記録表 レポート、発表 自己評価	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 実習記録表 レポート、発表 定期考査の結果 自己評価	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 実習記録表 レポート、発表 定期考査、実技テストの結果 自己評価	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 実習記録表 レポート、発表 定期考査の結果

上に示す観点に基づいて、学習のまとまりごとに評価し、学年末に５段階の評定にまとめます。
学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。

4　学習の活動

学期	単元名	学習内容	主な評価の観点				単元（題材）の評価規準	評価方法
			a	b	c	d		
1	食品製造の意義	○食品製造と目的 食生活と食品製造 ○食品の分類 身近な食品の科学 ○小麦粉の加工実習	○ ○	○ ○	 ○ ○	○ ○ ○	a:食品製造について関心をもち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:食品製造について、課題を見出し、その解決をめざして、思考を深め、判断・表現する姿が見られる。 C：食品製造について、基礎的な技術を身に付け、その技術を活用している。 d:食品製造について理解し、基礎的な知識を身に付けている。	授業観察 ノート レポート 定期考査
2	食品加工と食品衛生	○食品衛生と行政、法律 食中毒 食品による危害と安全確保 ○穀類の種類と貯蔵・加工の活用 穀類の貯蔵・加工の特徴と活用方法 加工方法とその実際 ○製パン実習	○ ○	○ ○	 ○ ○	○ ○ ○	a:食品製造について関心をもち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:食品製造について、課題を見出し、その解決をめざして思考を深め、判断・表現する姿が見られる。 c:穀類の加工について基礎的な技術を身に付け、その技術を活用している。 d:食品製造について理解し、基礎的な知識を身に付けている。	授業観察 ノート レポート 定期考査
3	食品の包装と表示	○食品包装の目的と種類 容器包装リサイクル ○穀類、野菜類の加工 加工方法とその実際	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	a:食品製造について、関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:食品製造について、課題を見出し、その解決をめざして思考を深め、判断・表現する姿が見られる。 c:穀類、野菜類の加工について基礎的な技術を身に付け、その技術を活用している。 d:食品製造について理解し、基礎的な知識を身に付けている。	授業観察 ノート レポート 定期考査

※　表中の観点について　a:関心・意欲・態度　　b:思考・判断・表現
　　c:技能　　d:知識・理解

※　年間指導計画（例）作成上の留意点

・原則として一つの単元（題材）で全ての観点について評価することとなるが、学習内容（小単元）の各項目において特に重点的に評価を行う観点（もしくは重み付けを行う観点）について○を付けている。